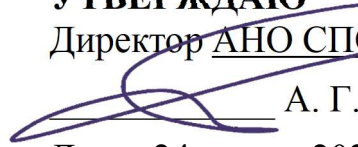


УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО СПО «МКПО»

 А. Г. Гребенников

Дата «24» июля 2026 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

2026 г.

Настоящее положение определяет единые требования к структуре, содержанию и оформлению Фондов оценочных средств (ФОС) учебных дисциплин и профессиональных модулей в рамках ОПОП по профессии 43.01.01 Официант, бармен. Положение разработано с учетом гибридного формата обучения (ЭО, ДОТ) и сетевого взаимодействия с социальными партнерами.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОС предназначен для контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям ОПОП.

Элемент ОПОП	Контролируемые компетенции	Форма аттестации	Технология проведения
Общепрофессиональный цикл (ОП)	ОК 01 - ОК 09	Зачет / Диф. зачет	Дистанционно (LMS Moodle) с верификацией личности
Междисциплинарные курсы (МДК)	ПК 1.1 - ПК 2.7, ОК	Экзамен / Диф. зачет	Гибридно: теория в LMS Moodle, практика - очно
Практика (УП, ПП)	ПК, ПКд 3.1 - 3.3	Дифференцированный зачет	Исключительно очно на базе предприятий-партнеров
Профессиональный модуль (ПМ)	Комплекс ПК и ОК модуля	Экзамен (квалификационный)	Очно (защита производственных заданий / портфолио)

2. РЕГЛАМЕНТ ДИСТАНЦИОННОЙ АТТЕСТАЦИИ (ТЕОРИЯ)

Теоретический контроль по ОП и теоретическим разделам МДК реализуется удаленно в электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС) Колледжа.

- **Инструмент:** Автоматизированные тестовые комплексы в LMS Moodle.
- **Идентификация:** Вход под уникальной учетной записью. При проведении экзаменов обязательна видеофиксация (включение веб-камеры на платформе вебинаров).
- **Параметры теста:** На каждый вопрос отводится не более 1 минуты. Ограничение по времени на тест - 45 минут. Допускается только 1 попытка.

3. РЕГЛАМЕНТ ОЧНОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПРАКТИКА)

Оценка мануальных и профессиональных навыков по МДК и практикам (УП, ПП)

проводится очно на производственных площадках социальных партнеров за счет их ресурсов.

1. Студент получает практическое задание, согласованное с предприятием-партнером (например: сервировка стола по заданному меню, приготовление классического коктейля методом шейк).
2. Оценка выставляется экспертной комиссией, в состав которой входит мастер производственного обучения колледжа и представитель работодателя.
3. Критерии оценки синхронизированы со стандартами Демонстрационного экзамена (оценивается организация рабочего места, техника работы, гигиена, точность веса/объема, презентация продукта).

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ

Процент правильных ответов / выполнения критериев	Оценка (традиционная)	Статус зачета
90% – 100%	5 («отлично»)	Зачтено
75% – 89%	4 («хорошо»)	Зачтено
60% – 74%	3 («удовлетворительно»)	Зачтено
Менее 60%	2 («неудовлетворительно»)	Не зачтено